



2018 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Verführerischer Primitivo aus Italiens Süden mit 96 Punkten

Beschreibung:

Der aussergewöhnliche Primitivo Ripa di Sotto wurde zu Recht mit dem Zusatz «Collezione Privata» versehen. Er erhält seine besondere Dimension durch die Reifung im Eichenholz. Das Traubengut stammt aus ausgesuchten Partien Süditaliens, hauptsächlich aus der bevorzugten Primitivo-Anbauregion Manduria. Der Önologe Loris Delvai zeichnet für die Selektion der besten Partien und die Qualität des Ripa di Sotto verantwortlich.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Ein sehr vinöses Bouquet nach schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und etwas Schwarztee, schliesslich auch Trüffelschokolade. Geschmeidig und weich am Gaumen, eine wahre Fruchtexplosion offenbart sich: nun auch Pflaumenfrucht, Himbeeren und etwas Nougat, Mokka und eine Spur Zedernholz; eine passende Fruchtsüsse führt in den aromatisch anhaltenden Abgang, der wiederum durch viel Weichheit überzeugt.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Provinco
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0782618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.